



ORNELLAIA

オルネッライア・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

オリーブの林とブドウ樹は並んで育ち、美しい景観を形成しています。オルネッライアのオリーブオイルはオルネッライアの類い稀なテロワールと自然との調和が表現されています。

テイスティングノート

「オイルの色は濃い緑色で明るく、鮮明。香りの良い様々なハーブのような魅力的なブーケを感じます。口に含むとしっかりとっていて、全ての要素が良くバランスがとれており、かすかにアーモンドが香り、胡椒のようなほのかな苦味によりオリーブが最も完熟しているということがわかります。」



オルネッライアのエキストラ・ヴァージンオイルは2000本のオリーブの樹からとれたオリーブを圧搾して作られており、その多くがオルネッライアのワイナリーの敷地内に樹齢100年以上に渡り育ってきたものです。私たちのオリーブ林では、フロントイオ、モライオーロ、レッチーノ、また土着品種であるグレミニョーロ・ディ・ボルゲリやオリバストロ・ディ・スヴェレート、また現在のワイナリー名にもなっているオルネッライア種が栽培されています。

収穫は手摘みのみで、それぞれの樹になっている最も品質の高いものだけが収穫されます。それにより、オリーブの実が健康でフレッシュであることが保証されます。酸化を防止し、出来る限り高品質なオイルを得るために、収穫後すぐにオリーブの圧搾機へ運ばれ2時間以内に圧搾されます。搾りたてのオイルは、素晴らしくフルーティーな香りがあり、抗酸化物質が豊富です。ろ過された後は、芳香成分を最大限保持するために空調管理されたステンレススチールのタンクにて保存されます。